



江苏著名土特产介绍

沈 濤 編



江苏著名土特产介绍

沈 涛 编

*

江苏省书刊出版业营业许可証出〇〇一号

江苏人民出版社出版

南京湖南路十一号

新华书店江苏分店发行 江苏新华印刷厂印刷

*

开本 787×1092 耗1/32 印张 2 1/8 字数 46,000

一九五八年六月第一版

一九五八年六月南京第一次印刷

印数 1—2,600

统一书号： 17100·7

定 价：(6)一角九分

W95
943

前 言

在祖国辽阔富饶的土地上，到处都有各种各样的土特产。这些土特产品，反映了我国的物产丰富多采和劳动人民多种多样的創造。

土特产品是人民生活資料的一部分，随着人民生活水平的不断提高，对这些产品的需要将会日益增加。另外，大多数土特产品都行銷国外，对于换取外汇积累社会主义建設資金，有着极其重大的意义。因此，我們必須有計劃地大力地发展土特产品的生产，并努力提高产品质量，使它在社会主义建設中發揮更大的作用。

江苏的土特产，是十分丰富的，真所謂“上自綢緞，下至葱蒜”；不仅种类繁多，而且产量较大。这本小冊子里所介紹的数十种土特产，仅仅是其中一小部分。这些土特产，在历史上都较为著名，在群众中有深远影响，在市場上有相当声誉。介紹的内容，主要是这些产品的产生和发展的經過，特色所在，群众喜爱的程度，以及有关的佳話趣事，食用方法等等。至于省內的手工艺品及名菜名点，已另有著述，不在本書範圍之內。

由于編者水平有限，加以時間匆促，对某些資料未能进行搜集与核对，遺漏及訛誤之处，在所难免，希讀者不吝指教，俾便补充修正。

沈 濤 1958年4月

目 录

一·南京板鴨·鴨肫·····	1
二·如皋火腿·····	5
三·楓涇丁蹄·····	7
四·南京香肚·····	9
五·无錫肉骨头和油面筋·····	11
六·太仓肉松·····	12
七·高邮咸鴨蛋·····	14
八·常州松花彩蛋·····	15
九·鱖魚·····	16
一〇·松江鱸魚·····	18
一一·太湖銀魚·····	19
一二·鮓魚·····	21
一三·阳湖大蟹·····	22
一四·醉蟹·醉螺·····	24
一五·白沙枇杷·····	27
一六·无錫水蜜桃·····	28
一七·洞庭紅橘子·····	29
一八·百合·····	30
一九·楊梅和梅子·····	31
二〇·芡实·····	34
二一·南京櫻桃·····	35
二二·鎮江香醋·····	37

二三·太仓糟油	38
二四·平望辣醬·辣油	40
二五·南翔名酒郁金香	42
二六·揚州醬菜	44
二七·常州蘿卜干	45
二八·金針菜	46
二九·嘉定大蒜和洋葱	47
三〇·蓴菜与菰菜	49
三一·茶花	51
三二·苏州采芝齋的糖果	53
三三·徐州黑瓜子	54
三四·太子参·桔梗·夏枯草	56
三五·半夏·蟾酥	57
三六·薄荷	59
三七·除虫菊	62
三八·留蘭香	63
三九·狼山鷄	63
四〇·浦东鷄	64

一．南京板鴨・鴨肫

南京盛产板鴨，素有“鴨子都”之称。若干年以前，有这么一首歌謠：“大脚仙，咸板鴨，玄色緞子琉璃塔。”这是人們贊美南京的人物、特产和胜迹的。从这首歌謠里，可以看出南京的板鴨是很著名的。明、清兩代，官僚、考生都以板鴨为应酬礼品，广大人民也很喜爱。至清朝末期，每年生产的新貨板鴨，必須上京进貢，号称“貢鴨”。宣統三年，板鴨曾参加在南京举办的南洋劝业会展覽，获得一等獎，因而声誉更为远揚。已往在我国北方，人們总是把“駝蹄、熊掌，火腿、板鴨”相提并論，列为人間珍品；就是在国外市場上，南京板鴨（Nanking Duck），也頗为著名。

所謂板鴨，是指鴨子宰杀后，用鹽醃制日久，象一块板似的，故称之为板鴨。可是，南京市市場上出售的鴨子种类甚多，生的有水晶鴨、生板鴨、琵琶鴨；熟的有鹽水鴨、燒鴨、醬鴨等等。清代陈作霖著的“金陵物产风土志”上說：“杀而去其毛，生鬻諸市。謂之水晶鴨；举叉火炙，皮紅不焦，謂之燒鴨；涂醬于肤，煮使味透，謂之醬鴨，而皆不及鹽水鴨之为无上品也。”琵琶鴨仅数十年历史，是將醃好的鴨胚取去脊骨，用篾架將鴨身撐开吹干，成为琵琶狀，較能保藏持久，以便南来北往的旅客携至他乡。据說这是由广东傳来的做法，故又称为琵琶广鴨。各色鴨子当中，应推中秋节前后的鹽水鴨为最佳。中秋前后正是桂子飄香的时候，故有“桂花鴨”之称。陈作霖形容这种桂花鴨是“淡而旨，肥而不濃。”也有人用“肥嫩鮮美，色味兩全”来形



(图1) 南京板鴨

容它。已往講究吃板鴨的人，要板鴨店里特制一种“松子桂花烤鴨。”这种烤鴨是用松子及其它香料塞入鴨腹，放到爐內精工烤熟，其味更香更美。可惜这种桂花鴨，只有当天制作，当天銷售，隔日口味就要敗坏。因此，有些外地人买了南京运去的生板鴨，由于燒煮和剝切的方法不良，吃过后往往有失望之感。如果他們吃过南京的桂花板鴨，自然会感到名不虛傳。

南京并不产鴨，为何板鴨做的比別处好，成为有名的特产呢？首先，南京市場上的活鴨，是来自苏、皖境内各县，每当初秋时节，养鴨人自产地把鴨群赶向南京，沿途田野有散落的稻子，还有毛虫、田鷄、小青蛙，都是活鴨的最好食料。鴨子一路上吃着丰盛的飼料，过着自由的野外生活，到达南京时，自然是羽毛丰满、肌肉肥壯了，这就为制作南京板鴨提供了肥嫩的

胚体；其次，在制作方法上，古往今来，不断的改进加工技术，积累了不少的經驗，据說明朝初年，南京即有鴨商以鹽滷醃鴨，后为去其惡咸，而在宰杀退毛上多加考究，选肥鴨用陈滷醃制，質量逐步提高。至清朝末年，业內人就有了一套歌訣：“鴨要肥，喂稻谷，炒鹽醃，清滷伏，烘的干，煮的足，皮白、肉紅、骨头綠。”有了肥嫩的鴨胚，加上精工制作，南京板鴨自然有其独到之处了。近年来，南京食品公司繼續改进技术，采取“分等醃制复滷法”和“松香拔毛法”以提高名产标准。1956年，曾有苏联食品專家来南京研究板鴨的特点。据他們分析：南京醃制板鴨的陈滷和特殊的烹煮方法，是制成美味板鴨的重要条件。在南京來說，凡是历史較久的板鴨店，其醃鴨的陈滷总是保存了許多年，这种陈滷，愈陈愈好，但是須要年年使用，經常下鍋熬煮，每煮一次，都添入鴨子初醃时的血水，并須將浮沫清除，再加进些生姜、葱、八角、花椒等香料，这就是他們业中的一点秘密。在煮制方法上，是先將生板鴨洗淨，清水浸二、三小时，減其咸味，煮前以長約三寸的細空心竹管插入板鴨的肛門內，等鍋中的水到攝氏八十五度时，將生板鴨放入，使热水由空心管內灌到腹內，悶浸四十分鐘后，再將鍋內水溫燒至八十五度，并將腹內的水更換一次，繼續悶煮四十分鐘，即可煮熟，冷后切食。南京工学院食品工业系的教授們，也曾对南京板鴨进行一番研究，并写了一本有关制作方法的小冊子。国内許多省市都有人来南京了解和学习制作板鴨的技术。朝鮮民主主义人民共和国，于1956年10月間也曾派人到南京市食品公司板鴨加工厂来学习加工板鴨的技术。

南京板鴨大量制作的季节，是在每年“小雪”之后，“立春”以前。这一时期的气候是一年中最寒冷的，做出来的板鴨不会变质。抗日战争前，英国商人在南京開設“和記洋行”，每年

冬春兩季要从南京出口肥大的冻鴨（就是把宰后的鴨子用冰冻结起来）一百多万只，这些冻鴨运至倫敦及美洲后，获得巨額利潤。那时南京的板鴨商号和上海的出口商行，也經營部分板鴨出口。海外的华侨們听到南京板鴨运到，总要买几只尝尝祖国的土产风味，特别是春节时买的人更多。

在南京，从开始有專門經營板鴨的行业起，至今已有近五百年的历史。明朝初年就有攤販制作板鴨出售，此后經營板鴨者愈来愈多。現在開設在中华門外雨花路的濮恒兴板鴨店，就有近百年的历史。辛亥革命以后，開設在仓巷的韓复兴板鴨店，曾經紅极一时。这因当时充任江苏都督、長江巡閱使和后来鬧复辟丑剧的軍閥張勳，家住該店附近，在張家門下来往走动的人，逢时过节都要到韓复兴买板鴨送礼，年底还乡，也要买点板鴨帶回故乡，因此，韓复兴的生意做得很大。抗日战争前，南京的板鴨店有二百多家，至解放时，尙有一百四十家左右，但規模都不大。抗战前兴盛时期，南京年銷板鴨及水晶鴨共計約一百五十万只，連出口的冻鴨在內，达到三百万只。抗日战争以后，南京板鴨的外銷中断，产量也随之减少，每年約銷售五十万只，仅及战前的六分之一。解放以后，土特产銷路打开，南京板鴨也行銷南北各大城市及遙远的矿区，銷售数量逐年增加。第一个五年經濟建設計劃开始后，南京新建了国营鷄鴨加工厂，又恢复了冻鴨的出口。1957年南京市食品公司計劃生产板鴨及鹽水鴨一百万只。今后，預計农村副業生产大力发展，活鴨来源不致問題，而国内外銷售市場亦頗廣闊，因此，南京市有关部門計劃在五年內，將板鴨产量恢复到抗战前的最高生产水平。

* * * *

南京鴨肫，也頗有名气。已往上海的醃臘店里，有的用寬

虹灯装着“南京鴨肫”四个大字，以广招徕。

由于南京宰杀的鴨子多，就有大批新鮮鴨肫。为了長久保存，便于远銷，因而創造了加工咸鴨肫的技术，这就制成了所謂“南京鴨肫”。它的特点是：肉質紧密，携帶方便，易于保藏，吃起来清香爽口，无油腻之感，胃口不佳的人，极宜食之。

南京鴨肫的制法，是將鮮鴨肫用刀剖开，把髒物去掉，再將內部肫皮及外部浮油筋揭去，清水洗淨，碎鹽腌制。在缸內滷中浸漬二十四小时，出缸后用草繩串起，置于阳光下晒三、四天，但須在每日傍晚收下来用手掌將鴨肫压扁，使其成为圓扁形而发烏有光，底面发青，體質板結，然后收入室内风干即成。

在南京的板鴨店里和茶食店里，都有生熟鴨肫出售。近百年来，南京鴨肫行銷于北京、上海、汉口、广州及苏州等城市，并出口銷售国外。解放以后，銷路更好，遍及国内各大城市及工矿区。近年来，在春节前后，仍有二十万只左右銷往南洋各地。每兩千只鴨肫，可为国家換回鋼材一吨。

二. 如皋火腿

在我国著名的特产食品中，火腿占有重要的席位。云南的“云腿”、浙江的金华火腿（即“南腿”）、苏北的如皋火腿（即“北腿”），是我国的三大名腿。多少年来，我国人民积累了許多腌制火腿的經驗，制出来的火腿，不論是蒸、煮、燉、煎，味道都鮮美无比。

如皋火腿，相傳是在清朝咸丰年間，有浙江蘭谿商人在

如皋試制成功，从此即在如皋創辦腿棧；後來鄰近的泰興、江都等縣，也相繼設棧生產，但一般都打着如皋“北腿”的牌子。抗日戰爭前，如皋境內有腿棧三十五家，大多數是外地商人投資，其中規模最大的是“中國制腿公司”。據“中國實業志”記載：1931年前，“北腿”產量為八十八萬只，其中如皋五十萬只、泰興十萬只、江都三萬只、其他各縣二十五萬只。熟悉“北腿”的業中人談，最旺盛時，蘇北各縣醃制火腿達一百五十萬只。抗日戰爭時期，遭受日寇摧殘；解放戰爭期間，又受國民黨反動派的掠奪，活豬大大減少，火腿產量亦隨之下降；解放之後，黨和政府十分重視養豬業，指示有關部門積極幫助解決飼料、豬種和活豬的收購等問題，因而產量逐年增長，政府還在如皋、黃橋等地建立國營加工廠，力求改進品質和提高產量，以達到和超過歷史上的最高生產水平。

“北腿”有氣腿與實腿之分。氣腿是活豬宰殺後，經過打氣刮毛的豬後腿所醃制，其皮下和肌肉夾層中含有空氣，醃成後皮肉之間有分離現象，不能久存；實腿是活豬宰殺後，不打氣刮毛的豬後腿所醃制，這種腿子皮肉之間沒有空氣，彼此緊貼，肉質堅實，質量較好，可以久藏。醃制火腿是有季節性的，每年只有農曆十一月初至次年二月底。春節前醃制的稱作“冬腿”，肉質緊密，味淡而鮮，天熱時滴油少，不易發哈；春節後加工的稱作“春腿”，肉質較松，其味稍咸，放至天熱時易于滴油發哈。在出售價格上，“冬腿”略高於“春腿”。好的如皋火腿，與浙江金華火腿齊名。已往在南洋物品展覽會上，曾獲得優異榮譽獎狀，但是一般的“北腿”比“南腿”稍遜色。

“北腿”產量多，價格較低，在國內暢銷上海、廣州、南京、漢口等大城市及各工礦區；在國外市場上也供不應求，一向運銷菲律賓、新加坡、馬來亞等地。解放後還向蘇聯及東歐各社

会主义兄弟国家出口。每年出口的数量远远超过“南腿”。在出口的换算上，一百五十六公斤可换一吨钢材，六十二吨就可换到喷气式飞机一架。

火腿的吃法多种多样，除简单的切片蒸食、熬汤之外，有蜜腌火腿、火腿夹鱼片、葱烧火腿、火腿夹乳饼、文武火腿及西餐中的各式吃法。

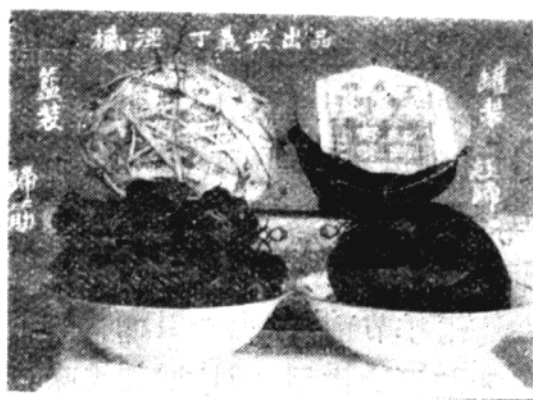
火腿腌制后，必须挂起来经过一段较长的时间，待腿面生满绿霉，十足干透时，食之才觉味美，否则，如咸肉一样，显不出火腿的特色。一般火腿挂在通风干燥之处，可以保存三年，但是以腌制一年半左右的火腿最为美好。因为时至三年的陈火腿，其鲜美的味道已逐渐消失。在保存火腿时，如果发现蛀虫或者为了预防哈味，可在霉雨季节前，涂上一层糊状的菜油脚（肉皮部分不需涂），不仅能起保护作用，而且增加香味，这是我国独特的保存火腿的优良方法。

三．楓涇丁蹄

当沪杭列车经过枫涇、嘉兴两站时，车站售货员就会把“丁蹄”送到旅客们的面前。丁蹄，就是松江县枫涇镇上丁义兴蹄筋店所特制的红烧猪蹄和蹄筋。由于丁家烹飪的蹄子和蹄筋鲜美香嫩，独具风味，深受群众所喜爱，故称为丁蹄。

在枫涇镇上专营丁蹄的丁义兴，是一个百余年的老店。清朝光绪十七年许光墉所撰的“枫涇小志”上有记载云：“近有丁姓善烹，人呼丁蹄，远近争购之。”丁蹄的特色，在于香、糯、鲜、嫩，面面俱到。旅客们路过枫涇，总要一尝丁蹄风味，或

購之贈送亲友。过去的丁蹄，不仅为远近旅客所喜爱，而且馳名国外。自1912年至1935年的二十三年間，先后获得南洋劝业会、国貨展覽会、西湖博覽会、江苏全省物品展覽会、全国铁路沿綫出产貨品展覽会以及小呂宋嘉年华会优等獎、比国百年独立紀念优等獎等十九次獎章獎狀。这是我国土特产品中罕有的得獎紀錄。



(图2) 楓涇丁蹄

楓涇的丁蹄，除了用篾簍和瓦罐包裝出售外，在抗日战争前，該店还制成罐頭，銷往上海和铁路沿綫。已往上海許多食品商店，如天祿、老大房、野荸薺、杭州商店、利利土产店、培丽土

产店等都代銷丁蹄；近年来，在上海仅有培丽土产商店独家銷售。

丁蹄以春冬二季食用最宜，因天时寒冷，易于保藏。如天气炎热，時間較久，鮮貨容易变质。丁蹄以冷吃为最佳。要是在夏天的話，可將丁蹄隔水蒸透后热食。

丁蹄的制作，是多年来宝貴經驗的結晶。在烹飪过程中，每一环节的时间、火候、配料等方面，均有独到之处。尤其是复煮时所用之原汁湯，乃精华所在。据說这种原汁湯还是太平天国以前賡續下来的。而丁蹄在煮好之后，又能抽去骨头加入湯汁，使之凝結，这就更能保持鮮美的味道，便于食用。近七十年来的丁蹄，都是出自一个老工人之手，这个老工人叫范掌生，他在十三岁时就进丁义兴学徒，一直在丁家店里从事烹飪紅蹄、蹄筋工作达七十三年，直到1956年才去世。現在掌握

烹飪技術的是范掌生的兒子范尙志，他也是快六十歲的人了，他也有四十多年製作丁蹄的經驗。抗日戰爭前，從事丁蹄生產的有十七人，每年約產丁蹄六萬斤；在抗日戰爭中，丁義興房屋被焚，制罐頭的機器也付之一炬，因此生產大受影響，解放後，丁蹄業逐步恢復和發展，目前年產量約兩萬七千斤。

四．南京香肚

漫步在南京街頭，透過醃臘食品商店的玻璃櫥窗，可以看到一串串肉球似的食品懸掛著，對南京稍微熟悉的人，一看就知道這是與板鴨相媲美的香肚。

南京香肚已有百餘年的歷史。在清朝同治年間，開始生產，後經逐步研究，調整配料和改進加工技術，至光緒年間，即享有盛名。後來曾參加過在南京舉行的南洋勸業會的展覽，獲得獎狀。

南京本地人把香肚叫作小肚，地方志上亦稱臘肚。張通之在“白門食譜”中有一段記載了南京彩霞街周益興的



皮，剝碎后滲入鹽、糖、香料和適量的硝，以醃制過的豬膀胱包扎起來。近來南京市食品公司加工廠有新創造，改用雞食囊為外衣包扎，再用綫縫成球狀，拿麻繩竹筴緊封其口。毛胚做成以後，再用細針通戳其體，放出內部空氣，吊曬幾晷，蒸發其水分，使外表干燥，然後移入室內懸于通風之處，經一個月后即可煮食。據有經驗的人談，香肚的好壞，和它的取材配料大有關係。首先是所用的肉要鮮嫩，要肥瘦勻稱。其次作料要好，糖要用棉白糖，最好是冰糖；香料要有松子、八角和花椒等。再次是豬膀胱須醃制過的隔年貨，而且越凍越好。已往彩霞街周益興生產的所謂冰霜小肚，就是用冰糖下料，故口味特鮮。

南京香肚具有以下特點：一、香嫩略帶甜味，與火腿香腸相比，具有獨特風味；二、外衣皮彈力大，不易破裂，因此內部清潔衛生，肉質經久不壞；三、肉質緊密，雖存放時間較久，不會變味。即在霉天夏季，只要表皮稍塗菜油，即不生霉菌。四、狀如蘋果，便于攜帶。

香肚的吃法：是先將外層油灰洗淨，放入水中煮沸后以小火燜半小時，取出用手捏之，如肉質松軟即熟，熟后冷透，用刀一剖兩開，將外層肚皮揭去，再切成薄片，即可食用。

抗日戰爭以前，南京有三十餘家店鋪，加工香肚，最高年產量達六十萬只。每年北京、天津、上海、廣州、漢口等地均來採購，並有一部分經上海、廣州、香港而轉售南洋群島。解放以後，由於各地物資交流大會的宣傳和推薦，行銷國內各工礦區及大城市，每年供不應求。近年來，每至春節前后，土產出口公司仍有五萬只左右香肚銷售南洋各地。

五. 无錫肉骨头和油面筋

到过无錫的人，都知道肉骨头和油面筋的名气。

肉骨头并不真正都是骨头，而是帶有骨头的醬肉，也就是一般所說的醬排骨。无錫人有句俗話叫作“好肉出在骨头边”，意思是說肉骨头加上香料精工燒制，吃起来特別鮮美可口。无錫肉骨头的特色是：骨酥肉爛，油而不膩，甜咸适中，別有香味，不論下酒、吃飯、吃粥、吃面，都很合宜。

远在清光緒年間，无錫肉骨头就行銷于市，但外埠人士知者甚少。后来随着工业和交通事业的发展，以及梅园和鼋头渚等风景区的开辟，肉骨头的銷路就逐漸扩大了。經来往旅客携至各地，名气就傳播开来，报章杂志上也常有文章介紹和贊揚，甚至当地孩子們的童謠里也听到肉骨头的名字。当初，以南門外王裕兴肉鋪的肉骨头最为著名，該店不仅有数十年滾存下来的老滷汁，而且燒制方法有独特之处，所以产品滋味特別鮮美，顧客都老远的赶到南門外去購買。后来王裕兴閉歇，代之而起的是三凤桥慎余肉庄，該庄創于1927年，它的母店是大桥下升昌复肉庄，这也是一个历史悠久的老店。慎余肉庄在三凤桥开張后，雇用了王裕兴的老工人主持燒制，所以产品也和王裕兴一模一样，受到顧客称赞。人們对慎余肉庄这个牌号不易記憶，就把三凤桥的地名代替了牌号，一般皆称为三凤桥肉骨头。三十年来，三凤桥肉骨头膾炙人口。1956年工商业社会主义改造高潮时，慎余肉庄被批准单独公私合營，以保持肉骨头的特色，近兩年来，北京、上海、南京、苏州、宁波等城市的同业，紛紛前来学习燒制的技术和經驗。目前，无錫市

除慎余肉庄外，还有德記陆稿荐、真正老陆稿荐、老三珍等肉庄生产醬排骨供应人們需要。

* * * *

无錫油面筋，也是著名的特产。每当火車停靠在无錫車站，就看到販賣員提着一簍簍的油面筋在叫賣。

油面筋是用一粒蚕豆大的生面筋，投入沸油中去炸，片刻，就成为黄橙橙的圓形油面筋，質地松脆，鮮美可口，葷素皆宜。

油面筋和冬筍、香菰等素燒或煮湯，是吃素齋的人最好的菜肴，要是在油面筋中包了肉紅燒着吃，其味更佳。日常小家庭作为菜食，也很适宜。

已往，无錫賣油面筋的商店很多，大約不下一兩百家，不过自己專營自制的并不多；自制的只有四十余家，其中以笆斗弄里的簍裕兴牌子最老，产品最好，銷數也最大。抗日戰爭前，还大量遠銷国外，深获海外各地的贊美。

无錫油面筋所以独具特色，据說是因为无錫靠近太湖，河水清彻，对于面筋的漂洗十分相宜，而且制作有經驗，决不会发生顏色黝黑，形小皮厚，死实实的或油滋气等弊病。所以无錫油面筋店的招牌上，总是写着“清水面筋”四个字。

六. 太仓肉松

具有八十多年历史的太仓倪鴻順肉松店，一直以肉松、鷄松、魚松和蝦松聞名遠近。該店的产品，在1915年巴拿馬賽会及1923年江苏全省物品展覽会上，都获得一等獎章和獎狀。

相傳在清朝同治年間，倪鴻順的創始人倪德，在太仓某官